

Top model torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Kora:

- **6** belanaca
- **150 g** mlevenih oraha
- **3 kašike** prezle
- **5 kašika** šecera

Fil 1:

- **500 g** pudinga od vanile
- **2 l** mleka
- **6 ž**umanaca
- **150 g** šecera
- **250 g** margarina

Fil 2:

- **200 g** čokolada za kuvanje

Ostalo:

- 5-6 malih pakovanja mancmalova
- 2 velika pakovanja mini kroasana
- 200 g keksa
- 300 g šlaga

Priprema

vrsto umutiti belanca pa dodati šećer, prezle i orahe. Sipati u pleh obložen pek papirom i peci u zagrejanoj rerni 30 minuta na 180 stepeni.

U 2 l mleka skuvati puding sa šećerom i žumancima. Kada se ohladi umutiti margarin sa pudingom pa podeliti fil na dva dela. U jedan deo dodati otopljenu čokoladu i mrvljeni doni deo mancmaloa (biskvit).

Redjati: kora, braon fil, mancmalo, braon fil, keks, žuti fil, kroasani, žuti fil, šlag.

Savet

Torta je prelepa i izdašna, pogodna za veća slavlja.